



Návod k obsluze

CZ

Vážený zákazníku!



Upřímně vám děkujeme za zakoupení našeho výrobku. Přesvědčte se sám o tom, že se na naše výrobky můžete spolehnout. Pro jednodušší použití výrobku přikládáme obsáhlý návod, který vám pomůže v tom, abyste se co nejrychleji seznámili s vaším novým spotřebičem.

Návod k použití by vám měl pomoci se rychle seznámit s vaším novým spotřebičem. Přečtěte si jej, prosím, velice pečlivě ještě předtím, než začnete zařízení používat.

V každém případě se nejprve ujistěte, že je dodaný spotřebič v pořádku a není poškozen. Pokud byste našli jakékoli vady, kontaktujte svého dodavatele. Telefonní číslo je uvedeno v záručním listě nebo na paragonu. Přejeme vám spoustu příjemných zážitků při konzumaci připravených pokrmů.

Pokyny pro připojení

Připojení zařízení k síti by mělo být provedeno podle pokynů v kapitole „Připojení k síti“ a v souladu s odpovídajícími platnými předpisy a normami. Připojení může provést pouze kvalifikovaný technik.

Informační štítek

Informační štítek, na kterém jsou uvedeny základní informace o spotřebiči, je nalepen na boční stěně trouby a je vidět, když otevřete dvířka.

DŮLEŽITÉ - PŘED POUŽITÍM PŘEČTĚTE.....	5
Bezpečnostní opatření.....	5
Varování.....	5
Účel spotřebiče	6
POPIS ZAŘÍZENÍ.....	7
Chladicí ventilátor	8
Kontrolní světla.....	8
Programovací hodiny (minutka).....	8
TROUBA.....	9
Před prvním použitím	9
Důležitá upozornění.....	9
Elektronický časovač.....	10
Nastavení času.....	10
Obsluha bez nastavení časovače.....	10
Obsluha s časovačem	11
Nastavení minutky	12
Zobrazení nastavení.....	12
Vymazání nastavení	12
Ovládání trouby	13
Trouba může pracovat v následujících režimech.....	14
Výšky pečení (pouze u některých modelů).....	16
Teleskopické vysouvací drážky (pouze u některých modelů).....	17
Příslušenství (závisí na modelu).....	17
PŘÍPRAVA POKRMŮ.....	18
Pečení pečiva	18
Pečení masa.....	23
Grilování a zapékání.....	25
Zavařování	28
Rozmrazování.....	29
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	30
Čištění	31
Údržba (závisí na modelu)	32
Výměna jednotlivých dílů.....	34
ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ A CHYBOVÁ HLÁŠENÍ	36
Důležité	36
POKYNY PRO INSTALACI A PŘIPOJENÍ	38
Důležitá upozornění.....	38
Instalace.....	38
Elektrické zapojení.....	39
TECHNICKÉ ÚDAJE.....	41
Informační štítek	41

DŮLEŽITÉ - PŘED POUŽITÍM PŘEČTĚTE

Bezpečnostní opatření

- Přístroj mohou používat děti od 8 let věku a osoby se sníženými fyzickými a mentálními dispozicemi, případně s nedostatkem zkušeností pouze za předpokladu, že byli důkladně instruováni a poučeni o nebezpečí plynoucím z používání. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi bez dohledu dospělé osoby.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič, jeho části a příslušenství může být během provozu velice horké. Vyvarujte se doteku ohřátých ploch. Děti do 8 let věku by neměly být přítomné, pokud nejsou pod stálým dohledem.
- VAROVÁNÍ: Při výměně žárovky vnitřního osvětlení se nejprve ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Předejdete tak možnosti zasažení elektřinou.
- Na čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, ani kovové škrabky. Tyto mohou narušit povrch, případně poškodit sklo, které se stane náchylnější k poškození a k prasknutí.
- Na čištění varné desky nikdy nepoužívejte parní čističe a tlakové čističe. Hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.
- Spotřebič není připraven na ovládání pomocí externích časovačů a jiných speciálních ovládacích systémů.

Varování

- Spotřebič může být připojen k elektrické síti pouze autorizovaným servisním technikem, nebo odborníkem
- Manipulace se spotřebičem, nebo neprofesionální servisní zásah může vést k riziku závažného poranění, případně k poškození výrobku. Opravy může provádět pouze autorizovaný servisní technik, nebo expert.
- Zachycení napájecího kabelu například ve dveřích trouby může způsobit zkrat a poškodit spotřebič. Dbejte na správné umístění napájecích kabelů do bezpečné vzdálenosti.
- Výrobek je určen výhradně pro vaření. Nepoužívejte k jiným účelům, například pro vytápění místnosti.

- Věnujte zvláštní pozornost vaření v troubě. Vzhledem k velmi vysokým teplotám mohou být pekáče, plechy, mřížky a stěny trouby velice horké. Vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Nikdy neobalujte vnitřní stěny trouby aluminiovou fólií, nepokládejte pečící nádoby na dno trouby. Aluminiová fólie zamezí cirkulaci vzduchu, znatelně zhorší proces pečení a poškodí svrchní vrstvu vnitřního pláště.
- Dveře trouby mohou být během procesu pečení velmi horké. Některé modely mají proto instalované na dveřích třetí sklo, které výrazně pomáhá chránit vnější plochu dveří před přílišným zahříváním.
- Při přetížení může dojít k poškození pantů dveří. Nepokládejte těžké nádobí na otevřené dveře, při čištění se o otevřené dveře neopírejte. Před čištěním trouby sundejte dveře (kapitola »Odstranění a instalace dveří trouby«). Nesedejte a nestoupejte na otevřené dveře trouby (upozornit děti!).



Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Účel spotřebiče

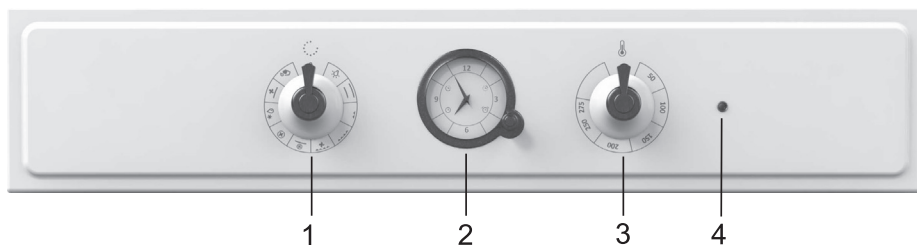
Spotřebič je určen pro běžnou přípravu pokrmů v domácnostech a neměl by se používat k jiným účelům. Jednotlivé možnosti jeho použití jsou vyčerpávajícím způsobem popsány v tomto manuálu.

POPIS ZAŘÍZENÍ

Obrázky znázorňují jeden z modelů spotřebiče. Protože se skupina spotřebičů, pro kterou je tento návod určen, skládá z několika různých modelů, nemusí být všechny zde popisované funkce nebo příslušenství u vašeho modelu spotřebiče dostupné.



1. Ovládací panel
2. Rukojeť dvířek
3. Dvířka trouby



- 1 Knoflík pro zapnutí/vypnutí a výběr způsobu činnosti trouby
- 2 Programovací hodiny
- 3 Knoflík pro nastavení teploty trouby
- 4 Kontrolní světlo trouby. Svítí, dokud se trouba ohřívá a zhasne, jakmile dosáhne nastavené teploty.

(pouze u některých modelů)

Chladicí ventilátor

Trouba je vybavena vestavěným ventilátorem, který ochlazuje skříň trouby a ovládací panel.

Kontrolní světla

Červené světlo

Červená kontrolka provozu svítí při zapojení topného tělesa pečí trouby. Kontrolka zhasne při dosažení předvolené teploty.

Osvětlení číselníku

(jenom u některých modelů)

Číselník nad zapnutým knoflíkem je osvětlený, jestliže je trouba zapnutá. Spotřebiče s touto funkcí nejsou vybaveny žlutým světlem.

Programovací hodiny (minutka)

Nastavení času je nutné pro použití trouby, protože teprve po nastavení tzv. minutky může trouba fungovat.

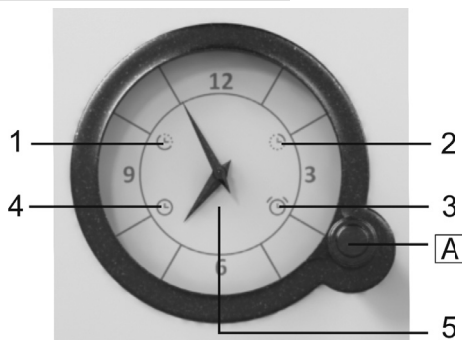
Před prvním použitím

- Vyndejte z trouby všechno příslušenství a vyčistěte ji horkou vodou a běžným čisticím prostředkem. Nepoužívejte abrazivní přípravky.
- Po prvním zapnutí trouby bude cítit klasický zápach „novoty“; v místnosti proto větrejte.

Důležitá upozornění

- Používejte tmavé pekáče s povrchem z tmavého silikonu nebo smaltu, protože tyto nádoby mají mimořádně dobré vlastnosti pro přenos tepla.
- Troubu předehřívejte jen v tom případě, že je to uvedeno v receptu na pokrm, který připravujete, nebo v tabulkách, které jsou součástí tohoto návodu (viz dále).
- Zahřívání prázdné trouby spotřebuje spoustu energie; hodně energie můžete ušetřit, pokud budete např. vánoční pečivo péct ihned za sebou.
- Asi deset minut před předpokládaným ukončením pečení můžete troubu vypnout. Tímto způsobem ušetříte energii a využijete teplo, které se v troubě nahromadilo.
- **Poznámka:** Po dokončení přípravy jídla se chladicí ventilátor zastaví. Pokud ponecháte nádobu v troubě, může se z ní odpařovat pára kondenzující na předním panelu a dvířkách trouby. Kondenzaci můžete předejít tak, že nastavíte knoflík pro volbu programu na pozici „osvětlení“. Při tomto nastavení ventilátor bude stále troubu chladit a nedojde k hromadění žádného kondenzátu.

ELEKTRONICKÝ ČASOVAČ



A Volič funkcí

- 1 Odložený start trouby
- 2 Odložený start trouby
- 3 Minutka
- 4 Zobrazení času
- 5 Hodiny

- Zvolte nastavení času postupně stisknutím tlačítka (A). Vybraný symbol bude blikat na displeji. Otočte (A) knoflíkem, nastavte funkci a potvrďte. Hodinové ručičky se automaticky přesunou do zobrazení času. Nastavené symboly zůstanou svítit.
- Každý stisk tlačítka (A) bude potvrzen krátkým zvukovým signálem.
- Stiskněte a podržte tlačítko (A) na 2 sekundy pro smazání nastavené funkce.

Nastavení času

- Pokud symbol zobrazení času (4) bliká (po připojení přístroje poprvé, nebo po výpadku proudu), stiskněte tlačítko (A) a držte jej po dobu dvou sekund, dokud nepřestane blikat.
- Poté vyberte zobrazení času (4), následně stiskněte (A) knoflík. Zobrazení času bude blikat při výběru.
- Otáčejte ovladačem (A) a nastavte požadovaný čas.
- Potvrďte nastavení opětovným stiskem tlačítka (A). Pokud nestisknete, nastavení se uloží automaticky po několika sekundách.

Obsluha bez nastavení časovače

- Po připojení spotřebiče k elektrické síti poprvé nebo po výpadku napájení bude symbol zobrazení času (4) blikat.
- Pro uvedení do provozu stiskněte tlačítko (A) a držte jej po dobu dvou sekund. Zobrazení času přestane blikat.

Obsluha s časovačem

- Troubu lze použít bez omezení i v případě, že není nastavený časovač.

Časovač může být použit k ovládání trouby dvěma způsoby:

- **Nastavení času zastavení** - trouba se zastaví v předem nastaveném čase.
- **Nastavení odloženého startu** - trouba se automaticky spustí a zastaví provoz v nastaveném čase.

Nastavení času vypnutí

Tento režim umožňuje nastavit čas, kdy si přejete, aby trouba zastavila činnost. Nejdelší možné nastavení je 15 hodin od aktuálního času.

- Zkontrolujte, zda jsou hodiny nastaveny přesně na aktuální čas.
- Vyberte (2) symbol postupně stisknutím tlačítka (A), dokud symbol nezačne blikat.
- Otáčejte ovladačem (A) a nastavte tak čas vypnutí.
- Potvrďte nastavení opětovným stiskem tlačítka (A). Hodinové ručičky se přesunou na zobrazení času. Symbol vypnutí se rozsvítí.
- Zapněte troubu (použijte knoflíky k nastavení provozního režimu a teploty). Trouba začne pracovat v nastaveném čase.
- Když časovač dosáhne nastavené doby zastavení, trouba se vypne, což bude také indikováno přerušovaným akustickým signálem. Akustický signál lze vypnout stisknutím tlačítka (A), jinak se automaticky vypne po 1 minutě. Symbol (2) začne blikat. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko (A) a držte jej po dobu 2 sekund a nastavte nový čas vaření v případě potřeby.

Nastavení odloženého startu

Tento režim umožňuje určit čas, kdy trouba zahájí činnost (čas začátku vaření) a čas, kdy chcete proces vaření zastavit (ukončení).

Čas zastavení může být odložen maximálně o 12 hodin vzhledem k aktuální denní době, délka vaření může být nastavena na maximálně 3 hodiny.

- Zkontrolujte, zda jsou hodiny nastaveny přesně na aktuální čas.
- Nastavení času zapnutí: Vyberte symbol (1) stisknutím tlačítka (A). Otočte (A) knoflíkem a nastavte čas začátku a potvrďte stisknutím tlačítka (A). Symbol pro

ukončení provozu začne blikat (2).

- Nastavte čas ukončení: Otočením (A) knoflíku nastavte čas zastavení a potvrďte stisknutím tlačítka (A).
- Nastavení se změní na zobrazení času. Symboly (1) a (2) se rozsvítí.
- Časovač čeká na zahájení procesu vaření.
- Nastavte troubu – použijte ovladače k nastavení provozního režimu a teploty.
- Trouba začne pracovat v době začátku a zastaví provoz ve zvoleném čase.
- Když čas dosáhne nastavené doby zastavení, trouba se vypne, což bude také indikováno přerušovaným akustickým signálem. Akustický signál lze vypnout stisknutím tlačítka (A), jinak se automaticky vypne po 1 minutě. Symbol (2) začne blikat. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko (A) a držte jej po dobu 2 sekund. V případě potřeby nastavte nový čas.

Nastavení minutky

Hodiny lze také použít jako minutku, která vydá akustický signál po uplynutí nastavené doby.

Minutku lze zvolit pouze pokud není program časovač aktivní.

- Vyberte (3) symbol postupně stisknutím tlačítka (A), dokud symbol nezačne blikat.
- Otáčením ovladače (A) nastavte čas, kdy si přejete aktivovat upozornění minutky. Nejdelší možné nastavení je 3 hodiny.
- Potvrďte nastavení opětovným stiskem tlačítka (A). Zamkne se displej a symbol (3) se rozsvítí.
- Pokud se vámi nastavený čas vyčerpá, zazní přerušovaný akustický signál. Akustický signál lze vypnout stisknutím tlačítka (A) a jeho podržením po dobu 2 sekund, jinak se automaticky vypne po 1 minutě.

Zobrazení nastavení

Kdykoliv je nastavena funkce časovače, můžete kontrolovat stisknutím tlačítka (A). Po kontrole se displej navrátí do zobrazení aktuálního času. .

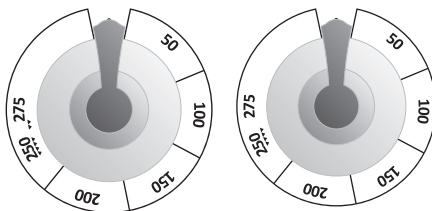
Vymazání nastavení

Odstranit nastavení můžete stisknutím tlačítka (A) a podržením po dobu 2 sekund. Symbol funkce se vypne.

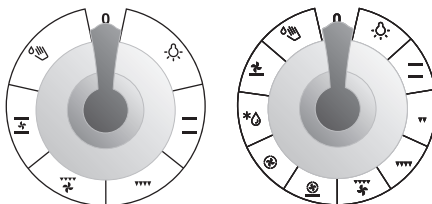
Ovládání trouby

Pro ovládání trouby jsou určeny knoflíky pro vypnutí/zapnutí a výběr způsobu činnosti trouby a knoflík pro nastavení teploty.

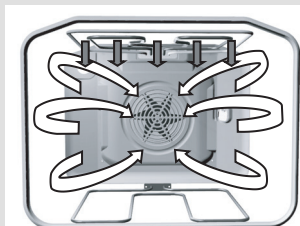
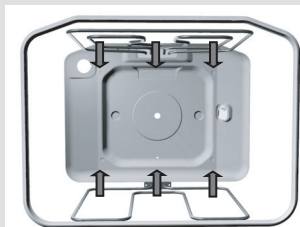
Poznámka: Při používání funkce velký grill  nebo grill  nastavte teplotu do pozice , tak jak je to pro tuto funkci určeno.



Knoflík pro vypnutí/zapnutí a výběr režimu činnosti trouby



Trouba může pracovat v následujících režimech



Osvětlení trouby

Některé modely jsou vybaveny dvěma vnitřními žárovkami: jedna se nachází v horní části zadní stěny a druhá uprostřed pravé stěny. Osvětlení lze zapnout nezávisle na jakékoli další funkci trouby. U ostatních modelů se osvětlení zapne automaticky při spuštění jakéhokoli režimu trouby.



Horní/spodní topné těleso

Topné těleso na horní a spodní straně trouby ohřívá troubu stejnoměrně. Pečení pečiva nebo masa je možné jenom v jedné výšce.



Velký gril

Při tomto režimu jsou současně spuštěny horní topné těleso a infra topné těleso. Infra topné těleso je umístěno na horní stěně trouby. Toto topné těleso vyzařuje teplo okamžitě po svém spuštění. Pro zvýšení účinnosti a využití celého prostoru trouby je navíc aktivováno horní topné těleso. Tento režim je velice vhodný pro pečení malých kousků masa, např. steaků, rostbífů, kotlet, žebírek atd.



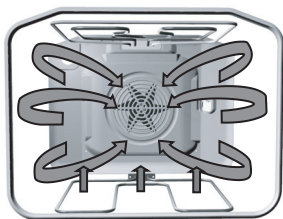
Gril

Je spuštěno pouze infra topné těleso (které je v režimu „velký gril“ v provozu společně s horním topným tělesem). Tento režim je vhodný pro pečení menších kousků masa, např. steaků, klobás, řízků, žebírek atd.



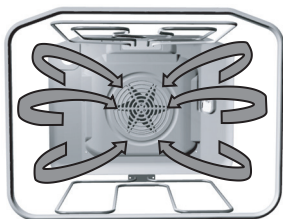
Gril s ventilátorem

Při tomto režimu jsou spuštěny zároveň infra topné těleso a ventilátor. Je vhodný pro grilování masa a velkých kusů masa nebo drůbeže na jedné výšce. Je také vhodný pro pečení gratinovaných pokrmů.



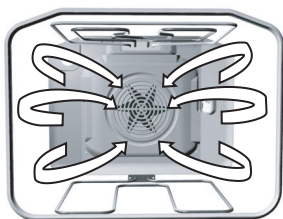
Horký vzduch a spodní topné těleso

U tohoto režimu je v provozu současně spodní topné těleso a ventilátor s horkým vzduchem. Tento režim je zvláště vhodný pro pečení pizzy nebo vlhkého a těžkého pečiva ve dvou výškách, ovocného dortu z kynutého nebo křehkého těsta a tvarohového nákypu.



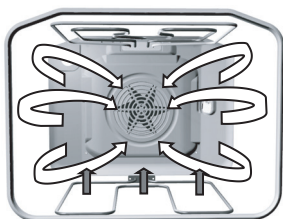
Horký vzduch

V tomto režimu jsou v provozu současně kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor na zadní stěně trouby umožňuje stálé proudění horkého vzduchu okolo pečené nebo pečiva. Je vhodný pro pečení masa a pečiva ve více výškách najednou. Teplota by měla být nastavena na nižší úroveň než při použití běžných provozních režimů.



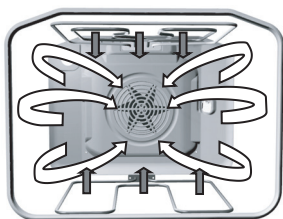
Rozmrazování

U tohoto režimu proudí vzduch bez zapnutých topných těles. V provozu je pouze ventilátor. Je vhodný pro pomalé rozmrazování zmražených potravin.



Spodní topné těleso a ventilátor

U tohoto režimu je v činnosti současně spodní topné těleso a ventilátor. Je vhodný pro pečení nízkých, kynutých těst a zavařování ovoce a zeleniny. Používejte 1. drážku zespodu a ne příliš vysoké pekáče, aby mohl ohřátý vzduch proudit také po horní straně jídel.



Horní a spodní topné těleso plus ventilátor

V provozu je současně spodní a horní topné těleso a ventilátor. Ventilátor zajišťuje rovnoměrnou cirkulaci horkého vzduchu v troubě. Tento režim je vhodný pro přípravu všech druhů pečiva, pro rozmrazování potravin a sušení ovoce a zeleniny. Předtím než vložíte potraviny do trouby, počkejte, až poprvé zhasne kontrolka (kontrolka provozu topných těles). Pro nejlepší výsledek přípravy pokrmu používejte pouze jednu výšku pečení; při použití dvou výšek současně bude výsledek poněkud horší. Trouba musí být předeřhřátá. Používejte druhou a čtvrtou drážku zespoda.

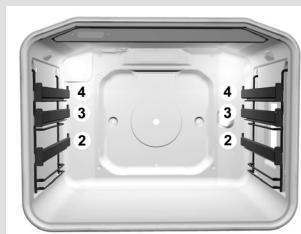
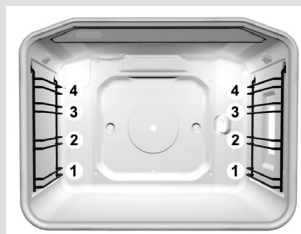
Teplota by měla být nastavena na nižší úroveň než při použití běžných provozních režimů.



Spodní topné těleso/Aqua clean

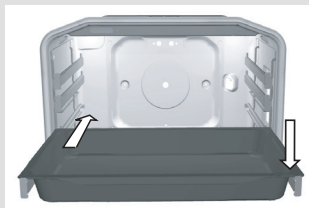
Teplotu vydává jenom topné těleso, umístěné na spodní straně trouby. Tento režim zvolte tehdy, jestliže chcete mít pečivo více propečené zespodu (například pečení vlhkého pečiva s ovocnou náplní). Knoflík pro nastavení teploty otočte na požadovanou teplotu. Spodní topné těleso – Aqua clean – můžete používat také pro čištění trouby. Podrobnosti o čištění si přečtete v kapitole „Čištění a údržba“.

Výšky pečení (pouze u některých modelů)



- Příslušenství (rošt, nízký a hluboký pekáč) můžete vložit do trouby v 5 výškách.
- Pamatujte, že výšky pečení se vždy počítají zespodu nahoru. V pomocných tabulkách na pečení, které jsou uvedeny dále v tomto dokumentu, je na jednotlivé výšky odkazováno.
- Drážky jsou drátěné nebo teleskopicky vysouvací (závisí na modelu přístroje). Teleskopické vysouvací drážky (vysunovací nebo vyndavací) jsou instalovány v úrovních 2, 3 a 4 (viz obrázek). U drátěných drážek musíte rošt nebo pekáče vždy zasunout přímo do drážek.

Teleskopické vysouvací drážky (pouze u některých modelů)



Teleskopické vysouvací drážky (vysunovací nebo vyndavací) jsou instalovány na bočních stěnách v úrovních 2, 3 a 4.

Vysunovací drážky se skládají z/ze (závisí na modelu):

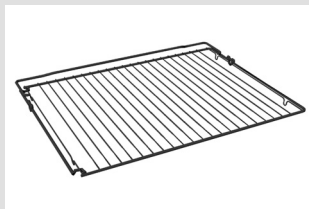
- tří drážek, které lze částečně vysunout;
- jedné drážky, kterou lze vyndat zcela, a dvou, které lze vysunout jen částečně; nebo
- tří drážek, které lze vysunout zcela.



Teleskopické vysunovací drážky a další části trouby jsou během používání trouby velmi horké. Při manipulacích proto používejte kuchyňské rukavice nebo jiné ochranné prostředky.

- Před vložením pekáče nebo roštu nejprve vysuňte teleskopické drážky v požadované výšce.
- Položte na vysunuté drážky pekáč (rošt) a zasuňte jej rukou do trouby. Po úplném zasunutí teleskopických drážek s pekáčem (roštem) uzavřete dvířka trouby.

Příslušenství (závisí na modelu)



Rošt, na který se pokládá nádoba s potravinami nebo potraviny přímo.



Bezpečnostní pojistka je umístěna na vodítkách a na mřížce. Pro vyjmutí mřížky je potřeba její nadzvednutí v momentě, kdy narazí na pojistku.



Mělký pekáč je určen pouze pro pečení pečiva a koláčů.



Hluboký pekáč je určen pro pečení masa a většiny pečiva. Může sloužit také jako odkapávací pekáč.



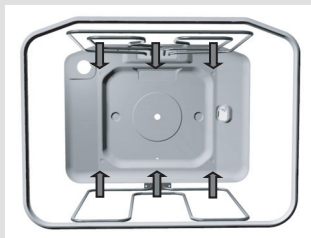
Hluboký pekáč by se neměl vkládat do první drážky, jestliže nepoužíváte gril nebo jestliže hluboký pekáč nepoužíváte jako odkapávací pekáč.

Pečení pečiva

- Pro pečení pečiva můžete použít horní/spodní topné těleso nebo horký vzduch (vyberte z následujících režimů , ,  .. Tukový filtr musíte při pečení pečiva vždy z trouby odstranit!

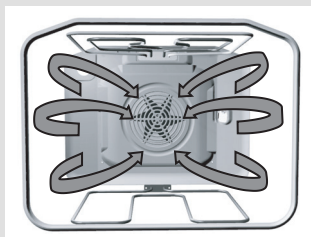
Návod

- Při pečení pečiva **vždy** vyberte drážky, teplotu a dobu pečení podle tabulky pečení pečiva a zapomeňte na zkušenosti, které jste získali při používání jiné trouby. Hodnoty uvedené v tabulce pro pečení pečiva jsou získané a ověřené zvlášť pro tento model.
- Jestliže v tabulce pečení nenajdete určitý druh pečiva, potom vyberete údaje pro pečivo podobné.



Pečení pečiva horním/spodním topným tělesem

- Používejte jenom jednu výšku pečení.
- Horní/spodní topné těleso je vhodné zvláště pro pečení suchého pečiva, chleba a biskvitu.
- Používejte tmavé pekáče. Světlé pekáče odrážejí teplo, a proto se pečivo špatně upeče (zhnědne).
- Formy položte vždy na rošt. Jestliže používáte pekáč, potom rošt odstraňte.
- Předehřívání urychlí dobu pečení. Pečivo dejte do trouby teprve tehdy, když dosáhla vybrané teploty, to znamená, když kontrolní světlo trouby poprvé zhasne.



Pečení pečiva horkým vzduchem

Pečení pečiva horkým vzduchem je obzvláště vhodné při současném pečení ve více vrstvách (drážkách) nad sebou, např. při přípravě vánočního pečiva v mělkých pekáčích. Doporučujeme vám troubu předehřát a používat druhou a třetí drážku zespodu. Tento režim je však také vhodný pro šťavnaté pečivo a ovocné koláče (v tomto případě pečte pouze na jedné výšce).

- Teplotu nastavte na nižší úroveň než při použití režimu kombinovaného horního a spodního ohřevu (spodní a horní topné těleso současně) (pro více informací se podívejte do tabulky pro pečení pečiva).
- Současně můžete připravovat i různé druhy pečiva, pokud však mají společnou teplotu přípravy.
- Doba pečení se může lišit i při použití stejných pekáčů. Když pečete v několika pekáčích najednou na dvou nebo třech výškách, může být doba potřebná k upečení pečiva u jednotlivých pozic různá. Může se stát, že budete muset vytáhnout jeden z pekáčů dříve (většinou se jedná o ten nejvýše položený).

- Pokud je to možné, připravte pečivo malých rozměrů, např. linecké vánoční pečivo, tak, aby měly všechny kousky stejnou tloušťku. Nerovnoměrně připravené pečivo se také nerovnoměrně propeče a může se i spálit.
- Jestliže pečete více druhů pečiva současně, potom může vzniknout v troubě více páry, která kondenzuje na dvířkách a ty se orosí.

Tipy pro pečení pečiva

Je již pečivo upečené?

Dřevěnou špejlí propíchněte pečivo na jeho nejvyšším místě. Jestliže na špejli nezůstane přilepené těsto, potom je pečivo hotové. Vypněte troubu a využijte ještě zbytkového tepla.

Pečivo se sesedlo

Ověřte recept. Příště použijte méně tekutiny. Řidte se pokyny výrobce kuchyňských strojů na míchání.

Pečivo je příliš světlé

Příště použijte tmavou formu, postavte pečivo o jednu drážku níže a ke konci pečení zapněte spodní topné těleso.

Pečivo s vlhkou náplní, například tvarohový dort, není zcela upečeno

Příště snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Upozornění k tabulce pro pečení pečiva:

- Teplota je uvedena v intervalech. Nejprve nastavte nižší teplotu a pokud pečivo správně nezahnědne, nastavte příště teplotu vyšší.
- Doby pečení jsou uváděny jako přibližné hodnoty a mohou se lišit v závislosti na okolnostech.
- Hodnota, která je v tabulce uvedena tučným písmem, znázorňuje nejvhodnější režim pro dané pečivo.
- Označení * znamená, že trouba má být předehřátá na požadovanou teplotu ještě před vložením potravin.
- Pokud používáte papír na pečení, ujistěte se, že je odolný proti vysokým teplotám.

Tabulka nastavení trouby pro pečení pečiva při kombinovaném použití horního a spodního topného tělesa nebo režimu horkého vzduchu - při vaření pouze na jediné úrovni

Druh pečiva	Drážka (zespodu)	Teplota (°C) 	Drážka (zespodu)	Teplota (°C) 	Doba pečení (minuty)
Sladká pečiva					
Mramorová buchta, bábovka	1	160-170	1	150-160	50-70
Buchta v hranatém pekáči	1	160-170	1	150-160	55-70
Buchta v dortové formě	1	160-170	2	150-160	45-60
Tvarohový koláč v dortové formě	1	170-180	2	150-160	65-85
Ovocná buchta, křehké těsto	1	180-190	2	160-170	50-70
Ovocný koláč s polevou	1	170-180	2	160-170	60-70
Biskvitový dort*	1	170-180	2	150-160	30-40
Buchta s posypkou	2	180-190	2	160-170	25-35
Ovocná buchta, míchané těsto	2	170-180	2	150-160	45-65
Třešňový koláč	2	180-200	2	150-160	35-60
Piškotová roláda*	2	180-190	2	160-170	15-25
Buchta z míchaného těsta	2	160-170	2	150-160	25-35
Kynutá pletýnka, věnec	2	180-200	2	160-170	35-50
Vánoční chlebiček	2	170-180	2	150-160	45-70
Jablkový závin	2	180-200	2	170-180	40-60
Koblihy	1	170-180	2	150-160	40-55
Pikantní pečivo					
Slaný koláč	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Chléb	2	190-210	2	170-180	50-60
Rohlíky*	2	200-220	2	180-190	30-40
Drobné pečivo					
Piškoty z křehkého těsta *	2	160-170	2	150-160	15-25
Stříkané piškoty *	2	160-170	2	150-160	15-28
Kynuté drobné pečivo	2	180-190	2	170-180	20-35
Pečivo z listového těsta	2	190-200	2	170-180	20-30
Větrníky (pečivo plněné krémem)	2	180-190	2	180-190	25-45
Pečivo ze šlehaných bílků					
Rýžové pečivo	1	190-200	2	180-190	35-50
Pečivo z čerstvého syra	1	190-200	2	180-190	40-50
Zmražené pečivo					
Jablkový, tvarohový závin	2	180-200	2	170-180	50-70
Tvarohový dort	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Hranolky na pečení *	2	200-220	2	170-180	20-35
Krokety	2	200-220	2	170-180	20-35

Poznámka: Číslo drážky odpovídá drážkám pro umístění mělkých pekáčů nebo roštu. Hluboký pekáč by se neměl používat v první drážce.

Tabulka nastavení pro pečení pečiva při použití kombinace horkého vzduchu a spodního topného tělesa

Druh pečiva	Drážka (zespodu)	Teplota (°C) 	Doba pečení (minuty)
Tvarohový koláč (750 g tvarohu) – máslové pečivo	2	150-160	65-80
Pizza * – kynuté těsto	2	200-210	15-20
Slaný koláč – křehké křupavé těsto	2	180-200	35-40
Jablkový závin s posypkou – kynuté těsto	2	150-160	35-40
Ovocný koláč – míchané těsto	2	150-160	45-55
Jablkový koláč – listové těsto	2	170-180	45-65

Tabulka nastavení pro pečení pečiva při použití spodního a horního topného tělesa s ventilátorem

Druh pečiva	Drážka (zespodu)	Teplota (°C) 	Doba pečení (minuty)
Sladká pečiva			
Mramorová buchta, bábovka	1	150-160	50-60
Buchta v hranatém pekáči	1	150-160	55-65
Buchta v dortové formě	1	150-160	45-55
Tvarohový koláč v dortové formě	1	150-160	65-75
Ovocná buchta, křehké těsto	1	160-170	45-65
Ovocný koláč s polevou	1	160-170	55-65
Biskvitový dort*	1	150-160	25-35
Buchta s posypkou	2	160-170	25-35
Ovocná buchta, míchané těsto	2	150-160	45-60
Třešňový koláč	2	150-160	30-40
Piškotová roláda*	2	160-170	15-23
Buchta z míchaného těsta	2	150-160	25-35
Kynutá pletýnka, věnec	2	160-170	35-45
Vánoční chlebiček	2	150-160	45-65
Jablkový závin	2	160-170	50-60
Koblihy	1	150-160	35-45
Pikantní pečivo			
Slaný koláč	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Chléb	2	170-180	50-60
Rohličky*	2	180-190	15-20
Drobné pečivo			
Piškoty z křehkého těsta *	2	150-160	15-25
Stříkané piškoty *	2	150-160	15-25
Kynuté drobné pečivo	2	160-170	18-23
Pečivo z listového těsta	2	170-180	20-30
Větrníky (pečivo plněné krémem)	2	170-180	20-30
Zmražené pečivo			
Jablkový, tvarohový závin	2	170-180	50-70
Tvarohový dort	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

Poznámka: Číslo drážky určuje místo, kde má být položen mělký pekáč nebo forma.

- Pro pečení masa používejte tyto režimy  a .
- Údaje vytištěné tučným písmem označují nejvhodnější režim pro určitý typ masa.
- Při pečení masa doporučujeme používat tukový filtr (pouze u některých modelů).

Tipy pro výběr nádobí

- Maso lze péct ve smaltovém nádobí, nádobí z varného skla (Pyrex), z hlíny nebo z litiny.
- Nerezové pekáče nejsou pro pečení masa vhodné, protože odrážejí teplo.
- Jestliže pečení přikryjete, zůstane déle šťavnatá a trouba se tolik neznečistí.
- V otevřeném pekáči bude pečeně rychleji hnědá.

Upozornění pro pečení masa

- V tabulce pro pečení masa najdete údaje o teplotě, drážce a době pečení. Protože doba pečení závisí na druhu, váze a jakosti masa, může být potřeba ji zvýšit nebo snížit.
- Pečení masa, drůbeže a ryb je ekonomické teprve při váze nad 1 kg.
- Při pečení je zapotřebí přidat tolik vody, aby se tuk a šťáva z pečeně nepřipálila. To znamená, že při pečení, které trvá delší dobu, musíte častěji kontrolovat a dolívat vodu.
- Po vypršení poloviny času pečení maso obraťte, zejména při pečení v pekáči. Proto je vhodné, aby se pečeně pekla nejdříve horní stranou otočená dolů.
- Při pečení větších kusů masa dochází k vypařování tekutin, a tím se dvířka trouby orosí. To je normální jev, který nemá vliv na činnost přístroje. Po ukončeném pečení otřete dvířka a sklo do sucha.
- Při pečení na roštu postavte pod rošt hluboký pekáč pro zachycení šťávy vytékající z masa. Obojí můžete postavit na teleskopické drážky, popř. zasunout do vytahovacích nebo drátěných drážek trouby.
- Jídla neochlazujte v uzavřené troubě, tím se vyhnete orosení.

Tabulka nastavení trouby pro pečení masa při kombinovaném použití horního a spodního topného tělesa nebo režimu horkého vzduchu - při vaření pouze na jediné úrovni

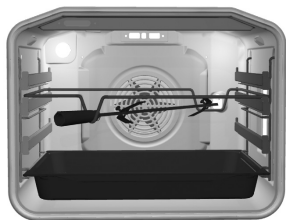
Druh masa	Hmotnost (g)	Drážka (zespodu)	Teplota (°C) 	Drážka (zespodu)	Teplota (°C) 	Doba pečení (min.)
Hovězí						
Hovězí pečeně	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Hovězí pečeně	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rostbíf, středně upečený	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Rostbíf, dobře upečený	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Vepřové						
Vepřová pečeně s kůží	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Vepřový bok	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Vepřový bok	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Vepřové plecko	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Vepřová roláda	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kotlety	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Sekaná pečeně	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Telecí						
Telecí roláda	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Telecí kýta	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Jehněčí						
Jehněčí hřbet	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Skopová kýta	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Zvěřina						
Zaječí hřbet	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Srnčí kýta	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Kýta z divočáka	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Drůbež						
Kuře, celé	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Kuře	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Kachna	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Husa	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Krůta	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Ryby						
Celá ryba	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Rybí nákyp	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Poznámka: Doporučené drážky platí pro hluboký pekáč; menší pekáče by měly být umístěny do první nebo druhé drážky (na první drážku nedávejte hluboký pekáč).

- Při pečení na grilu dávejte mimořádný pozor. V důsledku zvýšené teploty infra topného tělesa jsou rošt a ostatní části vybavení trouby velmi horké, proto používejte ochranné rukavice a zvláštní kleště na maso!
- Při píchání do masa může vystříknout horký tuk (například u klobásy). Abyste se vyhnuli opaření kůže nebo zásahu do očí, používejte kleště na maso.
- Průběh grilování po celou dobu kontrolujte. Maso se může kvůli vysoké teplotě rychle spálit!
- Nedovolte dětem, aby se přiblížily ke grilu.
- Pečení s infra topným tělesem je vhodné pro nemastnou přípravu klobás, krájených kousků masa a ryb (steak, řízek, plátky lososa, ...), pečení chleba a zapékání.

Tipy pro používání funkce grilování

- Na grilu pečete vždy při uzavřených dvířkách trouby.
- V tabulce pro grilování najdete doporučené nastavení teploty, použité drážky a délky doby grilování. Doba grilování závisí na druhu, váze a jakosti masa (teplotu i dobu můžete přizpůsobit).
- Při pečení masa doporučujeme používat tukový filtr (pouze u některých modelů).
- Infra topné těleso (režim grilu a velkého grilu) by se mělo předehřívat po dobu asi pěti minut.
- Jestliže pečete na roštu, namažte ho olejem, aby se na něj maso nepřipeklo.
- Tenké plátky masa položte na rošt.
- Pod rošt (do první nebo druhé drážky) zasuňte pekáč, který zachytí kapající tuk a šťávu vytékající z masa.
- Asi v polovině doby grilování otočte maso. První stranu grilujte o něco déle než druhou.
- Při grilování větších kousků masa na roštu (kuře, ryby) vložte rošt do druhé drážky a odkapávací pekáč do první drážky.
- Tenké plátky masa by měly být otočeny pouze jednou, zatímco tlustší otočte několikrát po sobě. Pro otáčení použijte kleště na maso, aby z masa nevyteklo příliš šťávy.
- Tmavé druhy masa lépe a rychleji zhnědnou než světlé vepřové nebo telecí maso.
- Po každém grilování očistěte troubu a příslušenství, aby se nečistota příště nepřipekla.



Pečení na rožni

(pouze u některých modelů)

- Sada pro rožnění masa se skládá z otáčecího rožně se sundavací rukojetí a dvou vidlic se šrouby pro připevnění masa.
- Před použitím rožně nejprve vsadte speciální rám do třetí drážky zespoda. Připravené maso napíchněte na otáčecí rožeň a na obou stranách zapíchněte do masa přiložené vidlice tak, aby bylo maso dobře připevněné. Potom přišroubujte šrouby na vidlicích.
- Na přední část rožně nasadte rukojeť. Špičatý konec rožně vsadte do otvoru na pravé straně zadní stěny trouby, která je chráněna otáčecí clonou. Přední část rožně umístěte na nejnižší část rámu, až zaklapne.
- Jednu drážku pod rožeň umístěte pekáč pro zachycení kapajícího tuku a šťávy vytékající z masa.
- Rožeň aktivujete výběrem režimu gril .
- Před uzavřením dvířek trouby odšroubujte rukojeť rožně.
- Infra topné těleso je ovládáno termostatem a funguje pouze tehdy, když jsou dvířka trouby zavřená.

Tabulka nastavení – velký gril

Druh jídla	Hmotnost (g)	Drážka (zespodu)	Teplota (°C)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
Maso a klobásky					
4 plátky z hovězího masa, krvavé	180g/ks	4	Výška	-	14-16
4 plátky z hovězího masa, stř.	"	4		-	16-20
4 plátky z hovězího masa, propeč.	"	4		-	18-21
4 řízky z vepřové krkovičky	"	4		-	19-23
4 žebírka	"	4		-	20-24
4 telecí řízky	"	4		-	19-22
6 jehněčí kotlety	100g/ks	4		-	15-19
8 grilovací klobásky	100g/ks	4		-	11-14
3 kusy masového sýra	200g/ks	4		-	9-15
1/2 kuřete	600g	2	-	180-190	25 (1.strana) 20 (2.strana)
Ryba					
Plátky lososa	600	3		-	19-22
4 pstruzi	200g/ks	2	-	170-180	45-50
Opečený chléb					
6 plátků bílého chleba	/	4		-	1,5-3
4 plátky chleba ze smíšené mouky	/	4		-	2-3
Sendvič – obložený toast	/	4		-	3,5-7
Maso/drůbež*					
Kachna*	2000	2	210	150-170	80-100
Kuře*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Vepřová pečeně	1500	2	-	150-160	90-120
Vepřové plecko	1500	2	-	150-160	120-160
Vepřová kýta	1000	2	-	150-160	120-140
Rostbíf/hovězí fileť	1500	2	-	170-180	40-80
Gratinovaná zelenina **					
Květák/kapusta	750	2	-	210-230	15-25
Chřest	750	2	-	210-230	15-25

Poznámka: Drážka odpovídá poloze umístění masa; u masa/drůbeže odpovídá tato drážka umístění hlubokého pekáče, zatímco u kuřete se jedná o umístění grilovací mřížky.

Při pečení masa se ujistěte, že jste jej dostatečně podlili vodou, jinak by se mohlo spálit. Asi v polovině celkové doby pečení masa otočte. Při grilování masa na grilovací mřížce vložte do první nebo druhé drážky zespodu hluboký pekáč. Bude do něj odkapávat tuk a šťáva z masa (viz Tipy pro grilování masa).

Doporučení: Osušte pstruha pomocí papírové utěrky. Do břišní dutiny mu vložte petržel, sůl a česnek. Potřete ho olejem a poté položte na grilovací mřížku. Během grilování ho neotáčejte.

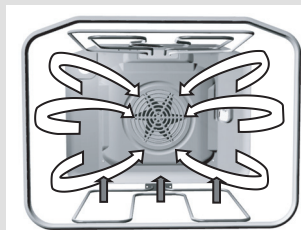
* Tento druh masa můžete připravit také na rožni (viz Pečení na rožni).

** Zeleninu nejprve jemně uvařte a poté ji v malé skleněné misce zalijte bešamelovou omáčkou a posypte strouhaným sýrem. Skleněnou mísu položte na grilovací rošt.

Tabulka nastavení – gril

Druh jídla	Hmotnost (g)	Drážka (zespoda)	Teplota (°C)	Teplota (°C)	Doba pečení (min.)
Maso a klobásy					
2 plátky z hovězího filé, propečené	180g/kom	4	Výška	-	18-21
2 žebírka		4		-	20-22
2 řízky z vepřové krkovičky	180g/kom	4			18-22
4 grilovací klobásy	100g/kom	4		-	11-14
4 toasty		4		-	5-7
Toast - zapékání		4			3-4
3 pstruzi – na grilovací mřížce	200g/kom	2	-	160-170	40-50
Kuře – na grilovací mřížce	1500g	2	-	160-170	60-80
Vepřové plecko – v pekáči	1500g	2	-	150-160	120-160

Zavařování



Pro zavařování používejte režim ohřevu spodním topným tělesem společně s ventilátorem.

Potraviny a sklenice pro zavařování připravte jako obvykle. Použijte obyčejné sklenice s gumovou obroučkou a skleněným víčkem. Nesmíte použít sklenice na závit nebo s kovovými víčky ani kovové plechovky. Jestliže je to možné, je nejlépe, když jsou sklenice stejné veliké, naplněné stejným obsahem a dobře uzavřené. Do pekáče můžete postavit 6 litrových sklenic najednou.

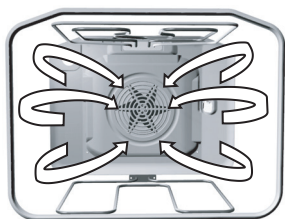
- Použijte jenom čerstvé potraviny.
- Do hlubokého pekáče nalijte asi 1 litr vody tak, aby v troubě vznikla potřebná vlhkost. Postavte sklenice do trouby tak, aby se nedotýkaly stěn (viz obrázek). Gumové těsnění by nemělo být před uzavřením sklenic vlhké.
- Hluboký pekáč se sklenicemi postavte do 2. drážky zespodu. Během zavařování kontrolujte sklenice; zavařujte až do té chvíle, dokud nezačne obsah sklenic vřít – dokud se neobjeví v první sklenici bublinky. Řiďte se podle doby uvedené v tabulce pro zavařování.

Tabulka nastavení – zavařování

Potraviny pro zavařování	Množství	 T = 170–180 °C, dokud nezačne vřít (min.)	Když začne vřít	Doba ponechání v troubě (min)
Ovoce				
Jahody	6x1 litr	asi 40-55	vypnout	25
Ovoce s peckou	6x1 litr	asi 40-55	vypnout	30
Jablkové pyré	6x1 litr	asi 40-55	vypnout	35
Zelenina				
Kyselé okurky	6x1 litr	asi 40 do 55	vypnout	30
Fazole, mrkev	6x1 litr	asi 40 do 55	nastavit na 120°C, 60 min.	30

Délka zavařování: Doba uvedená v tabulce je pouze přibližná. Skutečná doba se může lišit v závislosti na teplotě místnosti, množství sklenic, množství a teplotě zavařovaného ovoce a zeleniny atd. Před vypnutím trouby (platí pro ovoce) nebo nastavení nižší teploty (pro některé druhy zeleniny) se ujistěte, že jsou již ve sklenicích viditelné bublinky. Důležité: Pečlivě sledujte sklenice a zaregistrujte okamžik, kdy se objeví první bublinky v jakékoli sklenici.

Rozmrazování



- Prouděním vzduchu v troubě můžete urychlit rozmrazování potravin. Chcete-li to provést, nastavte troubu na „Rozmrazování“.

 **Při nechtěném aktivování knoflíku pro nastavení teploty se rozsvítí kontrolní světlo trouby, ale topná tělesa nejsou zapnutá.**

- Pro rozmrazování jsou vhodné smetanové dorty s krémovou náplní z másla, koláče, pečivo, chleba, rohlíky a hluboko zmrazené ovoce.
- Z hygienických důvodů nerozmrazujte v troubě maso nebo drůbež. Pokud je to možné, potraviny několikrát otočte nebo zamíchejte, aby se rozmrazily stejnoměrně.

Nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe. Před čištěním přístroj vypněte (odpojte od sítě – vypněte pojistky) a nechte vychladnout..

Přední panel trouby

Povrch vyčistěte pomocí neabrazivních čisticích prostředků určených pro hladké povrchy a jemným hadříkem. Čisticí prostředek naneste přímo na hadřík a odstraňte z povrchu trouby nečistoty. Poté povrch opláchněte čistou vodou. Čisticí prostředek nenanášejte nikdy přímo na povrch trouby. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, ostré předměty nebo drátěnku. Mohou přístroj poškrábat.

Hliníkový povrch

Hliníkové povrchy by se měly čistit pomocí neabrazivních kapalných čisticích prostředků, které jsou pro ně zvláště určeny. Čisticí prostředek naneste přímo na vlhký hadřík a odstraňte z povrchu nečistoty. Poté povrch opláchněte čistou vodou. Čisticí prostředek nenanášejte nikdy přímo na hliníkový povrch. Nepoužívejte drátěnku nebo drsnou stranu houby na mytí nádobí. Mohou hliník poškrábat. Tento povrch by neměl přijít do kontaktu s prostředky pro čištění povrchu trouby.

Přední panel trouby z nerezů

(jenom u některých modelů)

Povrch čistěte jen slabým čisticím (mýdlová voda) a měkkou houbičkou, která nezanechává škrábance. Nepoužívejte čisticí, která obsahují rozpouštědla. V případě, že se nebudete řídit těmito návody, může dojít k poškození povrchu trouby.

Lakované povrchy a části z umělé hmoty

(jenom u některých modelů)

Knoflíky a rukojeť dvířek očistíte měkkým hadříkem a tekutým čisticím, určeným pro čištění hladkých lakovaných povrchů. Řiďte se pokyny výrobce.

Upozornění: Výše zmíněné typy povrchů nesmějí nikdy přijít do styku se sprejem na čištění trouby. Došlo by k viditelnému a trvalému poškození.

Trouba

- Troubu můžete očistit klasickým způsobem (čistidly, sprejem pro čištění trouby), ale pouze v případě, že je velice špinavá nebo je špína zažraná.
- Pro běžné čištění trouby (po každém použití) doporučujeme následující postup: Knoflík pro výběr způsobu činnosti (u ochlazené trouby) otočte do polohy . Knoflík pro nastavení teploty otočte na 70 °C. Do pekáče nalijte 0,6 l vody a zasuněte ho do spodní drážky. Po třiceti minutách se zbytky jídel na smaltu trouby změkčí a můžete je otřít vlhkým hadříkem.

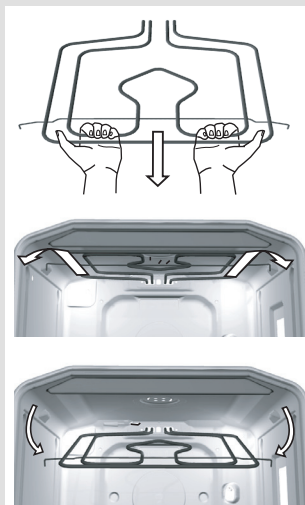
Při silném ušpinění se řiďte následujícími pokyny:

Trouba by měla být před čištěním vychladlá.

- Po každém použití troubu a její příslušenství vyčistěte, aby se znečištění nepripeklo.
- Mastnotu očistíte nejlépe teplou mýdlovou vodou, dokud je trouba ještě teplá.
- U velmi silného ušpinění použijte obyčejná čistidla pro čištění trouby. Troubu důkladně umyjte čistou vodou, abyste odstranili zbytky čisticích prostředků.
- Nepoužívejte nikdy agresivní čistidla, například hrubé prostředky pro čištění, hrubé houbičky na nádobí, odstraňovače rzi a skvrn a podobně.
- Lakované, nerezové a pozinkované povrchy nebo části z hliníku nesmějí přijít do styku se spreji na čištění trouby, protože tak může dojít k jejich poškození a změně barvy. Totéž platí pro senzor termostatu (jestliže má sporák hodiny se sondou) a shora dostupná topná tělesa.
- Při nákupu a dávkování čisticího prostředku myslete na životní prostředí a řiďte se pokyny jednotlivých výrobců.

Užitečné rady

- Když pečete masné kusy masa, doporučujeme, abyste je zabalili do alobalu nebo do přiměřeného sáčku na pečení; mastnota se pak nebude rozstříkovat po troubě.
- Při pečení na grilu umístěte pod mřížku s masem pekáč na zachycení tuku.



Čištění vnitřní horní stěny trouby (pouze pro některé modely)

- Pro jednodušší čištění horní části trouby je u některých přístrojů zabudováno sklopné horní infra topné těleso.
- Před sklopením topného tělesa musíte sporák vždy odpojit z elektrické sítě tak, že odšroubujete pojistku nebo vypnete hlavní vypínač.
- Topné těleso musí být ochlazeno, jinak se můžete popálit.
- Topné těleso nesmíte používat, jestliže je v uvolněné poloze!

Před čištěním trouby odstraňte pekáče, rošt a drážky a teprve potom vhodným náradím (například nožem nebo šroubovákem) uvolněte příčnou tyč, až vyskočí na levé a pravé straně z lůžka (viz obrázek). Potom druhou rukou přidrže topné těleso, které se na přední straně uvolní a odsune od stropu trouby. Po očištění topné těleso jednoduše zatlačte dozadu, až příčná tyč znovu zaklapne do lůžka.

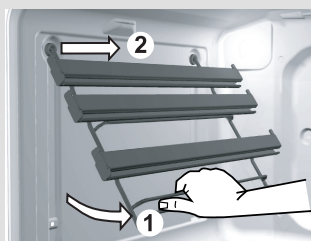
Příslušenství

Příslušenství (grilovací mřížku, pekáče atd.) umyjte horkou vodou a běžným čisticím prostředkem na nádobí.

Speciální smalt

Trouba, vnitřní strana dvířek trouby a pekáče jsou potaženy speciálním smaltem, který má hladký a odolný povrch. Tato speciální vrstva umožňuje jednodušší čištění při pokojové teplotě.

Údržba (závisí na modelu)



Odstraňování teleskopických drážek

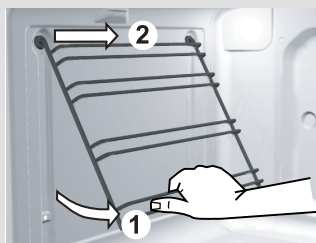
Pokud si chcete usnadnit čištění vnitřku trouby, vyndejte teleskopické drážky ven:

- Drážky zespodu otočte dovnitř a nahore je vytáhněte z otvoru.
- Boční rošty a teleskopické drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.
- Teleskopické vysouvací drážky nesmíte umývat v myčce na nádobí.



Pozor: Teleskopické vysouvací drážky nesmíte mazat.

Drážky po vyčištění opět nasadte do určených otvorů a umístěte je opačným postupem, než je uvedeno níže.



Odstraňování drátěných drážek

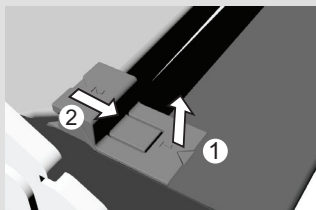
Pokud si chcete usnadnit čištění vnitřku trouby, vyndejte teleskopické drážky ven:

- Drážky zespodu otočte dovnitř a nahoře je vytáhněte z otvoru.
- Boční rošty a drátěné drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.
- Po vyčištění zavěste drátěné srážky zpět do dírek a zatlačte dolů.

ODEJMUTÍ VNITŘNÍHO ZASKLENÍ - TÝKÁ SE PRÉMIOVÝCH CELOSKLENĚNÝCH DVEŘÍ

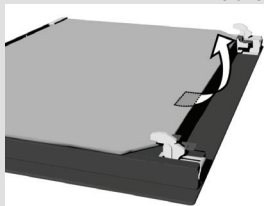
Dveřní sklo je možné čistit také z vnitřní strany. Přesto musí být sklo nejdříve vyjmuto (podívejte se do sekce vyjmutí a nasazení skla trouby).

- Mírně zvedněte podpěry na levé a pravé straně dveří (označení 1) a vytáhněte je směrem od skla (označení 2) (viz obr. 1).



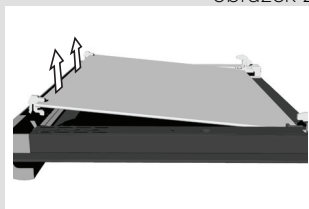
obrázek 1

- Držte skla dveří v dolním okraji, mírně zvedněte - tak aby již sklo nebylo připojeno k podpoře - a vyjměte (viz obr. 2).



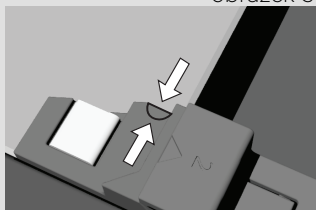
obrázek 2

- Chcete-li odstranit třetí vnitřní sklo (jenom u některých modelů), zvedněte a vyjměte ho. Odejměte také gumy na skle (viz obr. 3).



obrázek 3

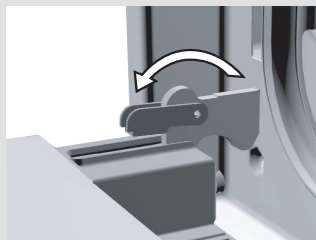
- Pro nasazení dveří postupujte v opačném pořadí.
Poznámka: Chcete-li nasadit sklo, ujistěte se, že označení (půlměsíce) na dveřích a skle jsou v rovině (obr. 4).



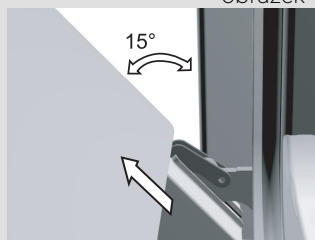
obrázek 4

ODSTRANĚNÍ A ZÁMĚNA DVEŘÍ TROUBY S JEDNODUCHÝM ZÁVĚSEM (záleží na modelu)

Standardní zavírání



obrázek 1



obrázek 3

- Dveře trouby zcela otevřete až do výchozí polohy – standardní zavírání (Obrázek 1).
- Dvířka potom pomalu zavírejte, až spony zapadnou do lůžka. Dvířka trochu přivřete asi pod úhlem 15° (vzhledem k zavřené poloze dvířek) a vytáhněte je z obou lůžek pantů na přístroji (obrázek 3).
- Nasazování probíhá v obráceném pořadí. Dvířka nasadíte pod úhlem 15° do nosičů pantů na přední stěně přístroje a tlačte je dopředu a dolů, až panty zaskočí do drážek. Ověřte, jestli zářezy pantů správně zaskočily do svých nosičů.
- Potom dvířka zcela otevřete a uchycovací spony otočte do původní polohy. Dvířka pomalu zavírejte a kontrolujte, jestli se správně zavírají. Jestliže se dvířka nedají správně otevřít nebo zavřít, ověřte, jestli jsou zářezy pantů správně umístěny v nosičích pantů.

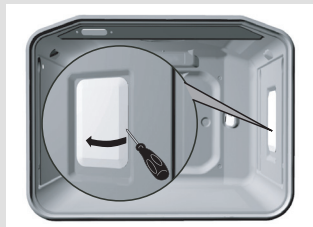
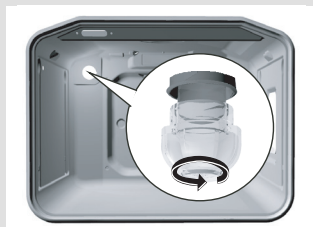
Pozor:

Nikdy nedovolte, aby vyskočily objímky pantů dvířek, protože kvůli silným pružinám může dojít k poškození nebo ke zranění.

Výměna jednotlivých dílů

Objímka žárovky je pod proudem. Riziko úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky odpojte zařízení od sítě vyšroubováním pojistky nebo vypnutím hlavního jističe.



Žárovka

(pouze u některých modelů)

Žárovka je spotřební zboží a nevztahuje se na ni záruka!

- Pro výměnu potřebujete žárovku s následujícími specifikacemi: kování E 14, 230 V, 25 W, 300 °C. Odšroubujte skleněné víko proti směru hodinových ručiček a vyměňte žárovku trouby. Potom opět skleněné víko přišroubujte.

Osvětlení použité v tomto výrobku je speciálně vyvinuto pouze pro domácí spotřebiče. Žárovka, ani celá lampa, není vhodná pro jakékoli jiné použití.

ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ A CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

Během záruční doby mohou jakékoli opravy provádět pouze servisní technici a servisní střediska autorizovaná výrobcem.

Před začátkem oprav odpojte zařízení od sítě vyšroubováním pojistky nebo vypnutím hlavního jističe.

Neodborné zásahy a opravy přístroje jsou nebezpečné, může při nich dojít k úrazu elektrickým proudem, a proto se do nich nikdy sami nepouštějte. Takové práce přenechte odborníkovi!

V případě menších poruch přístroje si nejdříve ověřte, jestli je nemůžete s pomocí našeho návodu odstranit sami.

Důležité

Návštěva opraváře v záruční lhůtě není zdarma, jestliže přístroj nefunguje v důsledku špatného zacházení nebo nesprávného použití. Nechávejte tento návod na snadno dostupném místě. Pokud budete prodávat tento spotřebič třetí osobě, měli byste k němu tento návod přiložit.

Dále následuje několik rad k odstranění poruch.

Tlačítka nereagují, displej zamrzl	• Odpojte na několik minut troubu od sítě (vyšroubujte pojistku nebo vypněte hlavní jistič); poté znovu připojte troubu k síti a zapněte ji.
Trouba vyhazuje opakovaně pojistky	• Zavolejte servisního technika!
Vnitřní žárovka nesvítí	• Vyměňte žárovku podle tohoto návodu (Výměna jednotlivých dílů).
Trouba se nezahřívá...	• Byl správně nastaven režim a teplota? • Jsou uzavřena dvířka trouby?
Pečivo není úplně propečené...	• Odstranili jste tukový filtr? • Řídili jste se pokyny a radami z části „Pečení pečiva“? • Dodrželi jste doporučené hodnoty z tabulky pro pečení pečiva?
Displej minutky zobrazuje nesmyslné údaje nebo se minutka nekontrolovaně vypíná a zapíná...	• V případě potíží s minutkou odpojte na několik minut troubu od sítě (vyšroubujte pojistku nebo vypněte hlavní jistič); poté znovu připojte troubu k síti a zapněte ji. Nastavte hodiny.

Programový displej bliká	• Došlo k výpadku elektrického proudu nebo jste právě připojili troubu k síti. Všechna časová nastavení byla smazána. • Nastavte správný čas, aby spotřebič mohl fungovat. • Po automatické činnosti se trouba vypne, ukáže se čas a je slyšet časově omezený zvukový signál. Vyjměte jídlo z trouby, knoflík pro výběr způsobu činnosti a knoflík pro výběr teploty přestavte do výchozí polohy. Vyberte funkci „ruční způsob“, abyste mohli troubu používat klasickým způsobem (bez programování).
Kontrolní světlo činnosti nesvítí...	• Aktivovali jste všechny potřebné knoflíky? • Není domovní pojistka vypnutá ? • Nastavili jste správně knoflík pro nastavení teploty, popř. knoflík pro výběr způsobu činnosti trouby?

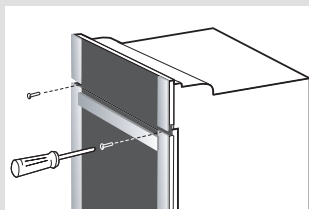
Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis. Na jakékoli neodborné zásahy, nesprávné používání nebo připojení se nevztahuje záruka. V takovýchto případech bude náklady na opravu hradit uživatel.

POKYNY PRO INSTALACI A PŘIPOJENÍ

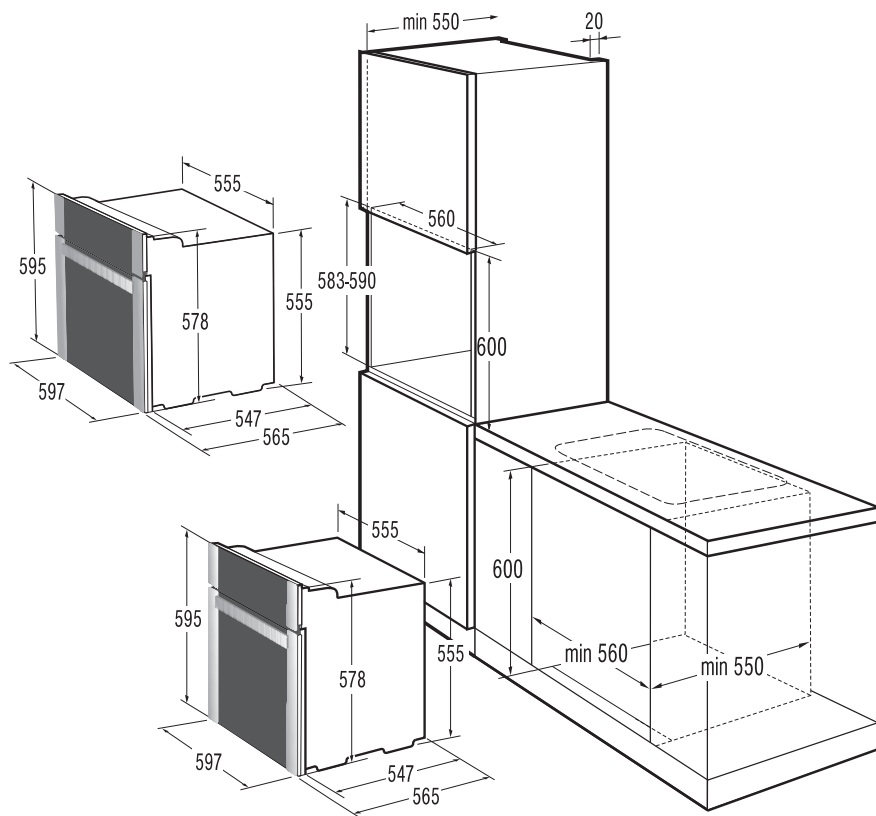
Důležitá upozornění

- Spotřebič smí připojit pouze kvalifikovaný odborník.
- V elektrickém vedení je zařízení, které odděluje přístroj na všech pólech od sítě a u kterého je v otevřené poloze vzdálenost mezi kontakty nejméně 3 mm. Vhodné jsou LS-kontakty nebo pojistky.
- Pro připojení sporáku se mohou použít gumové přípojkové kabely (typ HO5RR-F se zeleno/žlutým ochranným vodičem), PVC izolované kabely (typ HO5VV-F se zeleno/žlutým ochranným vodičem) nebo jiné kabely stejné nebo vyšší kvality.
- Dýha, lepidla a obklady nábytku z umělé hmoty, u kterých stojí přístroj, musejí být tepelně izolované ($>75\text{ }^{\circ}\text{C}$), jinak se mohou zdeformovat.
- Obalový materiál (fólie z umělé hmoty, polystyren, hřebíky atd.) je potřeba odstranit z dosahu dětí, protože představuje možný zdroj nebezpečí. Malé části mohou děti spolknout, fólie představuje nebezpečí zadušení.

Instalace



- Dýha, popř. obložení skříňky, do které je trouba vestavěna, musí být opracována lepidly odolnými vůči teplotě ($100\text{ }^{\circ}\text{C}$), protože by mohla kvůli menší teplotní odolnosti změnit tvar.
- Před vestavěním přístroje musíte odstranit ze zadní strany korpusu nábytkového elementu zadní stěnu.
- Musíte však přihlídnout k mírám otvoru pro vestavění, které jsou uvedeny na obrázku.
- Dno nábytkového elementu (max. 530 mm) musí být vždy kratší než boční stěny, aby bylo zajištěno patřičné větrání.
- Kuchyňskou skříňku, do které budete troubu vestavovat, vyrovnejte pomocí vodováhy.
- Nábytkový element, do kterého je vestavěna trouba, musí být bezpodmínečně pevně zabudován, například spojen se sousedními skříňkami.
- Přístroj zatlačte až do konce skříňky tak, aby bylo možné zašroubovat šroubky zepředu do rámu trouby, tím se trouba spojí s bočními stěnami skříňky.
- Při připevňování dávejte pozor, abyste šrouby příliš neutáhli, protože tím můžete poškodit stěnu skříňky nebo smalt přístroje.

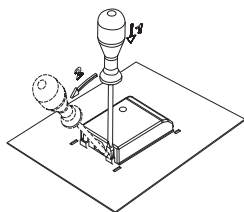


Elektrické zapojení

Spotřebič může připojit pouze autorizovaný servis nebo elektrikář. Nesprávné připojení může způsobit značné škody na jednotlivých částech spotřebiče. Na takováto poškození není poskytována záruka.

- Na zadní straně přístroje odšroubujte šroubovákem víko přípojkové spony. Přitom šroubovákem uvolněte záklopy, umístěné vlevo a vpravo na spodní straně přípojkové spony.
- Připojovací napětí spotřebitele (230 V proti N) musí ověřit odborník pomocí měřícího zařízení.
- Větve (spojovací mosty) musejí být nastaveny tak, aby odpovídaly síťovému připojení.
- Před zapojením zkontrolujte, jestli napětí, které je uvedeno na informačním štítku, souhlasí s napětím vaší rozvodové sítě.
- Délka připojovacího kabelu musí být 1,5 m, abyste mohli přístroj zapojit dříve, než jej posunete ke zdi.

- Délka napěťového kabelu musí být taková, aby v případě, že na něj bude působit tažná síla, byl zemnicí kabel vytažen z přístroje později než napěťový kabel.



Postup

- Na zadní straně přístroje odšroubujte šroubovákem víko přípojkové spony. Přitom šroubovákem uvolněte záklopy, umístěné vlevo a vpravo na spodní straně přípojkové spony.
- Síťový kabel musí být vložen do svorkovnice, která jej chrání před vytažením. Pokud není svorkovnice nainstalovaná, nainstalujte ji takovým způsobem, aby se z jedné strany vklínila do krabičky přípojkové spony.
- Poté připojte zařízení podle obrázků. Pokud je napětí v síti odlišné, měly by být propojovací můstky vyměněny.
- Poté pořádně upevněte svorky a uzavřete kryt.

Barvy vodičů

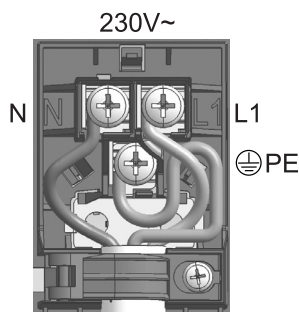
L1, L2, L3 = venkovní vodiče, které jsou pod napětím.

Zpravidla mají černou nebo hnědou barvu.

N = neutrální vodič, zpravidla modrý.

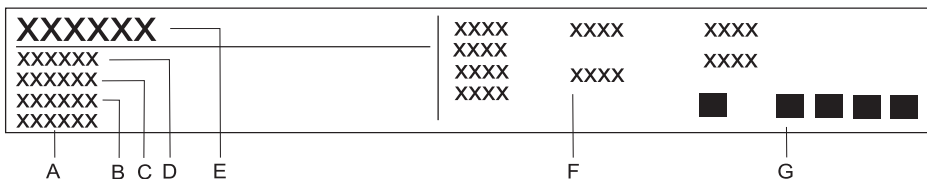
Ujistěte se, že je vodič N správně připojený!

PE = ochranný vodič nebo uzemnění, zpravidla zelenožlutý.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Informační štítek



- A** Sériové číslo
- B** Kód
- C** Model
- D** Typ
- E** Obchodní značka
- F** Technické údaje
- G** Označení a symboly shody

VYHRAZUJEME SI PRÁVO NA ZMĚNY, KTERÉ NEMAJÍ
VLIV NA FUNKČNOST SPOTŘEBIČE.

Pokyny k používání spotřebiče najdete také na www.gorenje.cz

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There is no handwriting or other markings on the paper.

www.gorenje.com



Cooking with passion.